

## **Brzi doručak**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5-6 kriški**hljeba
- **1 šolja (od 2 dl)**svježeg ili krem sira
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1**jaje
- **po ukusu**soli
- **1**paradajz
- **1**paprika
- **1 parce**polutvrđog, masnog sira (tipa gauda)

## **Priprema**

Pecnicu zagrijati na 200 C. Pleh obložiti papirom za pečenje. Poredati narezan hljeb. Umutiti svježi sir, pavlaku i jaje, pa dodati soli po ukusu. Smjesom premazati hljeb.

Preko naribati gaudu, pa staviti po parce paradajza i par komada narezane paprike.

Sve kratko zapeći. Poslužiti toplo!

## **Savet**